TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Sayı: 2 Mayıs 2009

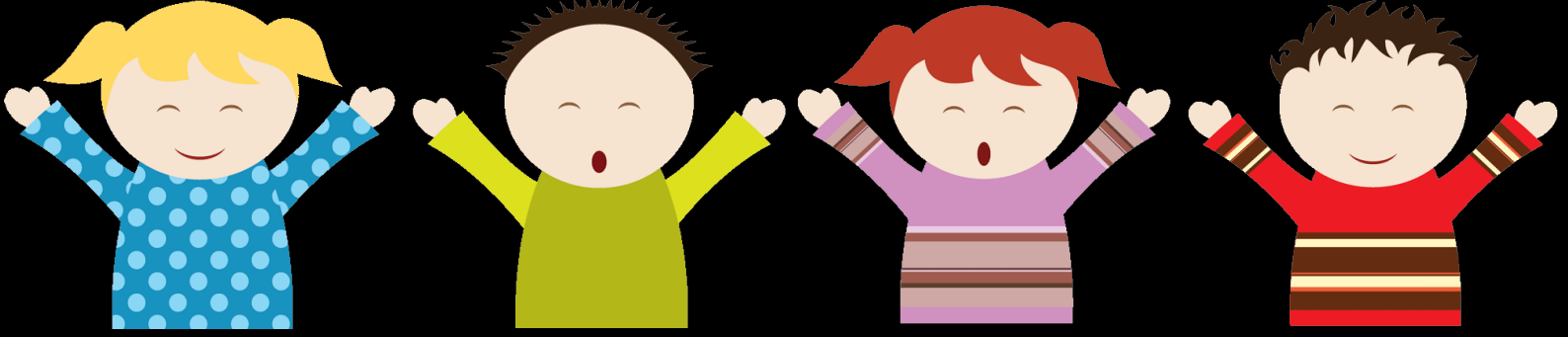
BU AY KONUĞUMUZ
derininperievi.blogspot.com

TEZHİP HAKKINDA
Merak Edilenler

YEMEĞE MİSAFİRİM VAR
Yeni Bölüm

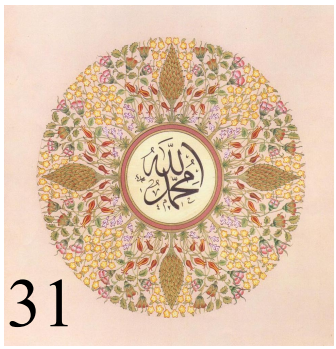
YEMEK ETKİNLİKLERİ
Bu ay kimlerdeyiz

YAZILARIYLA
Birsen Kaplan
Begüm Mol
Burcu&Nurcan
Elif A.Kolan
Ferah A.Tırıç



Yaşasın Yemek Yemek

ferahinmutfagi.com



04 Editörden

05 Cappucinolu Çikolatalı Muslu Pasta

07 Peynir Kremalı Tart

09 WWW.

13 Limon Kremalı Çikolatalı Muslu Pasta

15 Her Çocuğun Bir Masalı Olmalı

17 Çilek Soslu Yoğutlu Dondurma

19 Karamelli Kremalı Armutlu Pasta

21 Yemeğe Misafirim Var

27 İlginç Mutfak Aletleri

29 Pratik Bilgiler

30 Yemek Yarışması

31 Tezhip

35 Fıstıklı Kurabiye

37 Matcha Çaylı Muslu Pasta

39 Yaman Etkinlikler

41 Hayat Bir Kere

43 Pekmezli Vanilyalı Kek

46 Fuschia

52 İletişim

İÇİNDEKİLER

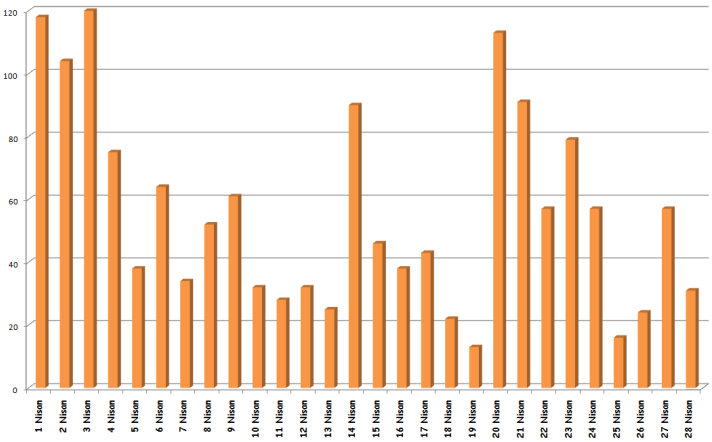
editörden

Merhaba

İkinci sayımızla tekrar birlikteyiz. İlk sayımızı yayınladığımızdan beri çok güzel övgüler ve yapıcı eleştiriler aldık. Aşağıya, TuzBİBER Dergisi Nisan 2009 günlük indirme sayılarını gösteren grafiği ekledim. 29 gün içerisinde 1560 kişiye ulaşmış olmak ve söylediğim gibi iyi yorumlar almak beni ve emeği geçen arkadaşlarımı çok mutlu etti. Sizden gelecek önerilere , eleştirilere her zaman açık olacağız. Bizi destekleyen, yanımızda olan tüm okuyucularımıza buradan teşekkürlerimi sunuyorum. Dergimizin iletişim bölümünden bizlere ulaşabilirsiniz.

Bu ayda beğeniceğinizi umduğumuz konulara yer verdik. ikinci sayımız da sizler için içeriğimize yenilikler ekledik. Yemeğe Misafirim var bölümüyle, sizi biraz düşünmekten uzaklaştırıp "yemeğe gelen misafirlerime ne yapacağım" derdinden kurtarmak için farklı fikirler sunduk . Birsen Kaplan` ın hazırlamış olduğu bölüm her ay sizlerle olacak.

Tezhip hakkında bilgi edinmek isteyenler için de, Tezhip eğitmeni Ümmü Gülsüm Terzi ile röportaj yaptık. Bu ayki blog konuğum derininperievi . Enfes tarifleri ve röportajıyla bizimle birlikte. Editörün seçimi tarifler, hayat birkere, Fushchia dan son moda kıyafetler ,ilginç mutfak aletleri ve yemek etkinlikleri bölümlerimiz yine bizimle. Haziran ayında gerçekleşecek Ferah`ın Mutfağı 2.Yemek Yarışması detaylarını yine burada bulabileceksiniz. Ve tabiki tüm annelerin, Mayıs ayının 2.haftası olan 10 Mayıs anneler gününü, saygı ve sevgilerimle kutluyorum. Zamanla sizlerle daha güzel ve özel şeylere imza atacağımızı düşünerek ikinci sayımızı sunuyorum.



Ferah A. Tunç

Cappucinolu Çikolatalı Muslu Pasta

MALZEMELER

Cappucinolu Kek

100 Gr. Tereyağ

1 Su bardağı (1 cup/ 200 gr) şeker

¼ Su bardağı (¼ cup / 45 gr) kakao

2 Yumurta

1 ½ Su bardağı (185 gr) un

1 Tatlı kaşığı (teaspoon/5 gr) kabartma tozu

1 Tatlı kaşığı (teaspoon/5 gr) cappucino

½ Tatlı kaşığı (teaspoon) karbonat

1 Su bardağı ılık su ya da süt

Cappucino Çikolatalı Mus

180 Gr. Bitter kuvertur çikolata parçalanmış

¼ Su bardağı süt

1 Tatlı kaşığı cappucino

55 Gr. (4 yemek kaşığı) Tereyağ

1 Yumurta sarısı

250 ml Soğuk krema

HAZIRLANMASI

Cappucinolu Kek

Fırınınızı 180 derecede ısıtın ve kek kalıbınızı yağlayıp un serpin. Unun fazlasını kalıptan dökün.
Yağ ve şekeri birlikte krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Mikserinizin hızını yüksek devire getirip kakaoyu ekleyin.
Çırpmaya devam ederken tek tek yumurtaları ekleyip homojen bir karışım haline getirin.
Birlikte elediğiniz un,kabartma tozu,karbonat ve cappucinoyu karışıma ekleyin.Bu esnada yavaş yavaş ılık suyu ekleyin.Hamurunuz pürüzsüz kıvama geldiğinde durdurun.
Kalıba döktüğünüz hamuru yaklaşık 30 dakika fırınlayın.Kürdan testinden temiz çıktığında fırından alıp telde soğutun.
Kekiniz oda sıcaklığına gelince üst kısmını traşlayın ve keki enlemesine ortadan ikiye kesin.
Traşladığınız kısmı ufalayıp tekrar fırınlayın, yaklaşık 10 dakika sonra kurumuş olan kek kırıntılarını çıkarın fırından ve ılıması için tele koyun.

Cappucino Çikolatalı Mus

Sıcak su üzerine koyduğunuz sos kabında (benmari usulü) çikolata,süt,tereyağ ve cappucinoyu birlikte erit.
Başka bir kapta kremayı mikserle çırparak sertleştir.
Çikolatalı karışımı kremaya ekleyip karıştırın.
Pastanızı yapacağınız kalıba (parfe kalıbı,yada orta büyüklükte çember kalıp,kelepçeli kalıp vb) kekinizi yerleştirin.Üzerine musunuzu dökün ve üzerini spatula ile düzleyin.Tekrar ikinci kekinizi yerleştirip dolapta dinlendirin.
En az 1 saat dolapta soğuyan pastanızı kalıptan çıkarın.Bir tabağa fırınlanmış kek kırıntılarını alın ve pastanızı (eğer tek kişilik parfe kalıbı le yaptıysanız) üzerinde dikkatlice çevirip heryerinin kek kırıntıları ile kaplanmasını sağlayın.

Peynir Kremalı Tart

MALZEMELER

Çikolatalı Tart Taban

125 Gr. Tereyağ

¼ Su bardağı şeker

1 Parça tuz

1/2 Vanilya

1 Yumurta sarısı

1 Su bardağı un

2 Çorba kaşığı kakao

Peynirli Krema

75 Gr. Krema

30 Gr. Koyun/ keçi peyniri

2 Tatlı kaşığı bal

HAZIRLANMASI

Çikolatalı Tart Taban

Tereyağ,şeker ve vanilyayı birlikte çırpın. Yumurta sarılarını ekleyin ve homojen bir karışım haline gelene kadar çırpmaya devam edin.
Kuru malzemeyi birlikte eleyin ve tereyağlı karışıma ekleyin. Buzdolabında 30 dakika beklettikten sonra unlu tezgahta açıp tart kalıbına yerleştirin.
175 derecede önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Ilıması için tele alıp soğutun.

Peynirli Krema

Tüm malzemeleri bir kapta iyice çırın. Karışım krema kıvamını alıp, pürüzsüzleştiğinde çırpmayı bırakın. Kremayı tartınızın içine döküp üzerini istediğiniz meyve ve soslarla süsleyin.

www.

derininperievi.blogspot.com

Bu ayki konuğum Ege`nin incisi İzmir`den. Benim hergün en az birkere baktığım, gerçekten herkesin takip listesinde olmayı hakeden, birbirinden değişik, görünümleri harika ve eminimki tadları da bi okadar lezzetli olan tariflerin yaratıcısı ve sitenin yapımcısı Zehra Gürgen ile birlikteyiz.

Okuyucularımıza kendinden bahsedermisin ?

Kendinden bahsetmek sanırım işin en zor tarafı. Kimilerine göre yolun yarısındayım kimilerine göre olgunluk çağında..Bana göre daha acemilik çağlarındayım hayatın.Uzun yılardır çalışıyordum.Taki geçen seneye kadar.Türkiye'nin büyük şirketlerinden birinde yönetici olarak çalışmaktaydım.2008 Temmuz'unda hayatıma yeni bir yön vermek üzere ayrıldım.6 yaşında çok akıllı bir kızım var. Onun hayatıma girişi ile sanırım hayata bakış açım bile değişti . Beni bu kadar mutfağa sokanda sanırım onunla birlikte hayal kurmayı tekrar hatırlamamdır. Yeniliklerden herkes kadar ürker ama bir okadarda heyecanla kucaklarım.Farklı konuları takip ederim, değişik işlerle ilgilenmeyi severim; biraz maymun iştahlı gibi görünsemde aslında sadece bilgiye açlığımdandır bu saldırmam. Kitap okurum ve kızımada kitap aşkını öğrettim. Hayal kurmaya bayılırım, şimdilerde kızımla birlikte kuruyoruz. Eskiden resim yapardım, ama şimdi maalesef yapmıyorum. Ama yazı yazıyrum hatta bir masal yazıyorum.

Tarot ustasıyım, yıllardır bakıyorum ve çok seviyorum. Meditasyon yapardım şimdilerde lüks oldu, onuda kızıma öğretirsem belki tekrar yapabilme şansım olur.

Blogunun adını nasıl belirledin ?

Derin'in Perievi ismi; umudun ve inancın birlikteliği aslında. Derin'in perilere olan inancı ve benim kızıma umudum...

Nekadar zamandır yayındasın ?

4 Nisan 2008 yılında blogumu “çantalarım” adlı bir yazı ile açtım. Ama blogları takibim çok daha eski. İş hayatım çok yoğun olduğundan daha önce blog açmaya cesaret edememiştim.Yarım bırakılan işlerden hoşlanmadığım için üzerine düşebileceğim zamanı bekledim.

Takip ettiğim kadarıyla blogunu yakın bir zamanda yeniledin. Neden bu değişime gerek duydun ?

Evet, ilk yapısıda hoştu ama bence beni pek yansıtmıyordu.Fakat ilk şablondaki grafik çok değerliydi.Sevgili eşim yapmıştı benim için. Şalon değişince o resim gitti, birtek buna üzüldüm.

Meraklı olduğumdan burnumu bu defada şablonlara, html yazılımına taktım. Araştırırken bu şablon çok hoşuma gitti. Sanırım kendime daha doğrusu blogumun yapısına daha yakın buldum renk,dizayn vb.yi. Ama yeterlimi bu hali dersen? Hayır. Yapmak istediğim bir iki şey daha vardı, çok denedim bu şablona uyarlayamayınca pes etim.Bırak böyle kalsın dedim...

Derininperievi tatlılar dan oluşuyor. Kendine bir kategori seçmissin. Yoksa evde herkes Pasta ilemi besleniyor, yemeklerini niye bizimle paylaşmıyorsun ?

Evde yemek bulamayınca pasta yiyenler var tabii :) Ben tatı severlerdenim. Şöyle anlatayım; mutfağa girersin ve sebzelere vb bakıp aklına hemen enfes bir yemek gelir? Işte ben o değilim.Benim aklıma gelmiyor yemek, ama çikolata, krema,yumurta varsa aklıma hemen enfes bir pasta gelebilir.Zorsunmamda, girer yaparım. Tabii bende yemek yapıyorum.Mesela bugün yaptım ; tereyağlı pirinç pilavı yanında türlü hemde ne türlü ::)) içinde pırasadan, patlıcana, kabaktan kuru fasulyeye kadar herşey vardı:)) Sunumunda bile farklılık yaratamadığım, çok zevk almadığım bir konu olduğundan blogumda fazla yemek göremeyeceksiniz. En iyi iş zevk aldığın iştir felsefesinden yola çıkarak ben tatlılarla devam edeceğim...Yemek fazla yer almasada, pasta, tatlı,arada da craft yeralmaya devam edecek.

Benim şu ana kadar takip ettiğim yemek üzerine yapılan 3 yada 4 etkinlik var. Bu etkinlikler için ne düşünüyorsun?

Aslında pek fazla etkinliğe katılamamıştım, yeni yeni katılabiliyorum bende.

Etkinliklerin önemli olduğuna inanıyorum Neden? Aylık bir konu üzerinden tariflerin biraraya gelmesi, okuyucuların örneğin kurabiye yapmak istiyorsa zengin bir arşivle karşılaşmasını ve o tarifi veren bloglarıda tanımasını sağlar. Türkiye'de yaygın olan "aman kendime saklayayım bilgiyi " sorunuda belki bu sayede çözülür. Herkes heran ulaşabileceği bir bilgi kaynağına ulaşır. Ama tabii birden fazla aynı şeye hizmet eden etkinlik olduğunda dağılma ve kargaşa başlayacaktır.Belki ikinci adım bu etkinlikleri "Yemek etkinlikleri" , "sosyal Çaba Etkiliği" vb gibi çatılar altında toplamak olacaktır.Böylece tek bir adresten etkinlikler okuyucaya ulaşmış olur.Bunun dışındaki (yemek vb tarifleri dışındaki) etkinlikleride şu aşamada faydalı buluyorum. Sosyalleşmeyi ve bloglar arası ilişkileri güçlendirmeyi sağlayabilir. Tabii burada önemli olan başlangıçtan çok daha sonra nasıl şekilleneceği..

Ferah`ın Mutfağı 1. Yemek Yarışmasında tatlılar ve pastalar kategorisinde birinciliği elde ettin. Tarifini yollarken bunu hissettinmi ? Birinciliğin kesinleştiğinde neler oldu ?

İlk defa yemek konusunda bir yarışmaya katıldım ve birinci oldum.Pastayı yaparken birinci olur bu demedim. Yarışmaya neden onu seçtin dersen? Yarışa bilecek ve insanlardan oylarını isteyecek kadar farklı ve zor bir pastaydı. Göze ve her ne kadar tadılamasada damağa hitap ediyordu. İlk günlerden itibaren puanı yüksek gitti, tabii inanılmaz bir keyifti.Songün baktığımda birinci olduğumu görünce çok sevindim, gurur verici bir deneyimdi benim için.En çokta, hiç tanımadığım insanların oy vermeleri ve ardından tebrikleri beni çok mutlu etti ve onurlandırdı.

Blogunu her actığımda biliyorum ki yine yutkunmama neden olacak birşeyle karşılaşacağım..Bu harika ürünleri bir cafe yada bir pastane açarak oradaki müşterileri ne sunmayı düşünmüyormusun ?

Hayallerimi parlatıyorum demiştim 1.yaşını kutlarken blogumun. Hayallerim var ama bir kısmı uçuk. Hatta şu sıralar bu uçuk hayalin kanadını yakaladım, belki gerçeğe dönüşecek...O gerçeğe dönüştüğünde bende kendi kafemi açmak için ayaklarımı sıcak ve tatlı bir zemine basmış olabileceğim belki..?
Kısacası evet, tabii yaptıklarım ve ilerde yapacağım tatlıları pekçok insanın beğenisine sunmak hedefim.
Şimdilik bir iki cafe ye sipariş usulü veriyorum.Ama kendime ait bir mekanda dostları ağırlamak asıl hedefim.

Blogun dışıda hergün baktığın siteler varmı ? nereler ?

Olmaz mı? Bir kere blogumun sol altında "gözüm üzerinizde" bölümündeki tüm blogları izliyorum.Bunun yanında çok sörf ederim bloglarda, bir bağlantıdan diğerine derken ilginç bloglar ve sohbetlerle karşılaşabiliyorum.

Onlarıda sık sık taciz ederim :) güldüren, düşündüren,öğreten yada sadece kendini paylaşan..fark etmiyor.Özgün buluyorsam ve tabii samimi, takip etmeye başlıyorum. Öğrenecek çok şey var..Bunların dışında bir iki köşe yazarı vardır okuduğum..Gerisi bana biraz hikaye..

Son olarak dergi okuyucularımıza ,pasta severlere, blog ve site sahiplerine iletmek istediğin birşey varmı ?

Çağımız değişim çağı, taşların yerinden oynadığı, belirsizliklerin arttığı , arayış çağı. Birey olarakta hayatımızı ellerimize alıp yön verebileceğimiz bir dönem. Unutmuş olabilirsiniz hayallerinizi, çocukluk günlerinizi, önemli değil.Hatırlatmak için varım ben. Biraz gülmek, biraz denemek ama ne olursa olsun düşünmek için tutkularınıza asla sırt çevirmeyin, yakalayın kanadından, deneyin, çabalayın, ben vazgeçmeye her yaklaştığımda sizlerden biri hatırlattı hayallerimi. Ve en önemlisi uzanan eli tutmaktanda, elinizi uzatmaktan korkmayın. Büyümeye çalışan, bu küçük kadın, bloguna gelip uzattığınız her ele sıkıca sarılacaktır emin olun.

Bu güzel röportajı gerçekleştirdiğimiz için Zehra Hanıma teşekkür ediyorum. Blogun ve seninle nice tatlı günlere...

Hazırlayan : Ferah A.Tırıç

Derin`in Pasta Salonu

Pasta, Kek, Çörek, Kurabiye, Cheesecake, Muffin, Cupcake

Bütün davetlerinizde
misafirlerinize özel hazırlanacak siparişlerle,
tadanların birdaha isteyecekleri
Pasta, kek, çörek, kurabiye, muffin ve cupcake
çeşitlerinden onlara sunmak istemezmisiniz ?

Davetlerimin tadı damaklarında kalsın diyorsanız,
tek yapmanız gereken bana ulaşmanız

SİPARİŞLERİNİZ İÇİN

www.derininperievi.blogspot.com

zehragurgen@gmail.com

MALZEMELER

Limon Kreması

Pastayı hazırlayacağınız gün yapın.

*2 Yumurta
*1/3 Su bardağı şeker
*½ Su bardağı limon suyu
*1 Büyük limon kabuk rendesi
*50 Gr. tereyağı, küçük parçalar halinde doğranmış ve oda sıcaklığında.

Çikolatalı Kek

Bir gece önce hazırlayın.

*6 Yumurta sarısı
*3/4 Su bardağı şeker
*6 Yumurta beyazı
*1 Çay kaşığı tartar
*3 Çorba kaşığı şeker
*3 Çorba kaşığı toz kakao
*1 Su bardağından 1 parmak eksik un
*1/3 Su bardağı tuzsuz tereyağı, eritilmiş ve soğutulmuş

Siyah Çikolatalı Muss

Pastayı yapacağınız gün hazırlayın.

*1 Tabaka jelatin
*2 Çorba kaşığı şeker şeker
*1 Tatlı kaşığı glikoz
*2 Çorba kaşığı su
*2 Yumurta sarısı
*80 Gr. siyah çikolata, parçalara ayrılmış
*1 Kutu krema

Limon Kremalı Çikolatalı Mus Pastası

HAZIRLANMASI

Ferah ın Mutfağı 1.Yemek Yarışması
Pasta Kategorisi birincisi

Çikolatalı Kek için

Yumurta sarılarını ve şekeri rengi beyaz olana kadar çırpın.
Ayrı bir kasede, yumurta beyazlarını ve tartarı iyice karışına kadar çırpın. Şekeri de üzerine serpip iyice koyulaşana kadar çırpmaya devam edin.Bezenizde yumuşak tepeler hafif sertleşmeye ve parlamaya başlayacak.
Yumurta sarılı karışıma dikkatlice bezenizin 1/3'ünü katın ve karışmasını sağlayın. Kuru malzemeleri de bu hamura ekleyip, nazikçe karıştırın ve sonra kalan bezeyi de ekleyip tek renk alana kadar nazikçe karıştırın.
Eritilmiş, soğutulmuş tereyağını da ekleyip yine karıştırın. Bezenin sönmemesi ama homojen bir karışıma bürünmesi önemli. Pişirme kağıdı serili iki ayrı tepsiye hamuru yayın. 180 derecede 10 dakika pişirin.

Siyah Çikolatalı Muss

Önce jelatini soğuk suda yumuşaması için bir kaba alın.
Yumurta sarılarını rengi iyice açılana kadar (neredeyse beyazlaşana dek yaklaşık 5 dakika) çırpın.
Bir sos tenceresinde şekeri, glikoz şurubunu ve suyu orta ateşte yaklaşık üç dakika ısıtın.
Şeker şurubunu, çırpılmış yumurta sarılarına incecik akıtarak ve sürekli çırparak karıştırın. Soğuyana kadar çırpmaya devam edin (Yaklaşık 5 dakika). Hamur yoğun ve köpüksü olmalıdır bu aşamada.
Kremanın ¼ ünü benmari usulü kaynayana kadar ısıtıp parçalanmış çikolataları ekleyin ve eriyip, pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kalan kremayı ise sertleşene kadar çırpın.
Erimiş çikolataya yumuşamış jelatini güzelce karıştırarak dökün. Jelatin ve çikolatayı hafifçe soğumaya bırakın sonra çırpılmış kremanın yarısını yavaş yavaş jelatinli karışıma ekleyin.Yumurtalı karışımıda ekleyip karıştırın.
Kalan çırpılmış kremayı (220 gr) spatula ile yavaşça bu karışıma ekleyin.

Limon Kreması

Geniş bir kasede yumurtaları, şekeri, limon suyunu ve rendelenmiş kabuğu çırpın. Benmari usulü ısıtın ve karışım koyulaşana kadar karıştırarak ısıtmaya devam edin .
Oluşan kremayı hafif soğuması için kenara alın.
Kremamız dokununca hafif sıcak olamalı hala çünkü tereyağının içinde erimesi gerekiyor.
Kremaya iyice yedirince tereyağını kremamızı soğuması için dolaba kaldırın.

Pastayı Oluşturma Aşaması

Kekinizi kare bir kalıpla kesin, Ya da benim gibi pişirdiğiniz 18 cm kek kalıbında da hazırlayabilirsiniz.
Kekinizi hafif bir reçel suyu ile ıslatın.Benim yazın yaptığım mangolu reçelin suyu vardı onu kullandım.
Keki hazırlayacağınız kalıbın içine koyun, üstüne çikolatalı musu yayın.
Mussun sertleşmesi için 2 saat Ya da daha fazla buzdolabında bırakın.
Bu sırada limonlu kremayı hazırlayın.
Çikolatalı muss sertleşince, limonlu kremayı üstüne düzgünce yayın.
Pastanızı mümkünse bir gece dondurun.
Kalıptan çıkarmadan önce pastanın donmuş olduğundan emin olmalısınız. Kenarlarından bıçak yardımıyla keserek kalıptan çıkarın.
Pastayı yarı donmuş haldeyken kesin. Makaron,çikolata ya da meyve ile süsleyebilirsiniz

Her Çocuğun Bir Masalı Olmalı!
Yeşilbaşak - Mersin
Pino

İsmim Fatoş.
Çukurovalıyım.
Okuyacağınız kavruk zamanları,
Yalın ayak köy masallarıyla geçiren bir
çocuğun yaşam hikayesidir.
Akdeniz'dir benim yaşamım.
Bir yanım çöl, öte yanım deniz..
Bir yanım dağ, öte yanım deniz..
Bir yanım okyanus, öte yanım deniz..

ONLAR KİTAPSIZ BÜYÜMESİN.

Benim kısmetime düşense Heidi'nin kulübesine benzer bir ev. Şikayetim yoktur. Bilirim herkes kendi yaşamını sürer. Bende kendi tarlamı sürüyorum. Kadercilik değil bu. Sadece yaşıyorum. Hepiniz gibi benimde hayallerim var. Büyüyünce öğretmen olmak istiyorum. Siz bu söylemlere çok alışıksınız. Belki sadece bir reklam filmiyim sizin için. Ama benim hayatım gerçek. Onu ben yaşıyorum. Düşünüyorum şimdi başka hangi ülkelerde Kardelenler, Haydi Kızlar Okula gibi kampanyalar var mıdır diye. Bilmiyorum. Vardır belki diyorum kendi kendime.. Neden mi?

Hiçbir coğrafyada yaşamın kolay olmadığını öğrendim on bahar gördüğüm yaşamımda. Bizim en azından bir evimiz var. Babam ve annem çalışıyor. Ben ve kardeşim okula gidebiliyoruz. Sıkıntılarımız çok. Toprağımız verimli ama su yok. Kuyu açtırdık bu yaz ama çok borçlandık. Bu nedenle daha çok çalışıyor babam. İlk kez evimizin önündeki toprağa bakla ektik. Annem gün boyu tarla ile uğraşıyor. Borçlarımızı ödemek için ineğimizi sattık ama parasını alamadık. Kriz yüzünden ikinci alacağımızı ödeyemedi ineğimizi satın alan amca. Ama üzülmüyoruz. Yaşam, para için üzünülmeyecek kadar sert çünkü. Önemli olan içinde nasır tutmamak. Geçen yıl amcam öldü kanserden, daha 37 yaşında. Zor bu topraklarda hayat anladığınızca.

Yaşam hikayemi neden mi anlattım size? Ben kendim için bir plan yaptım. Çok çalışacağım ve öğretmen olacağım. Yatılı bir okulda okumalıyım ki, kardeşimin yolu açılsın. O da okul basamaklarını bir bir çıksın. Hayal ediyorum hep uzak diyarları, şehirleri, başka çocukların okullarını. Geçen yıl Ankara'ya gittim. Şehir çok büyüktü. Hiç o kadar çok arabayı bir arada görmemiştim. Karıncalar gibi hareket eden, çok az gülen insanları gördüm. Anıt-Kabir'e gittim. Gördüğüm en güzel yerdi. Sonra oradaki okulları görünce ben de böyle bir okula gitmeliyim dedim. Çok çalışmam ve kitap okumam gerektiğini düşündüm. Köyümüzde bir kütüphanemiz olsun istiyorum. İçinde okuyabileceğimiz, bize bilmediğimiz dünyaların kapılarını açacak kitaplar olsun istiyorum.Benim hikayemi okuyanlar sadece üzülmesinler. Çünkü bunda üzülünecek bir şey yok. Herkes yaşam sorumluluğunu almalı.

1 KİTAP DA SEN YOLLA

Şimdi düşün! Sen ne yaptın bugün kendinden başkası için. Sahiden bir şey yapmak istersen HER ÇOCUĞUN BİR MASALI OLMALI KİTAP KAMPANYASINA katıl. Belediye Başkanımız bize bir oda verdi. Orayı kütüphane yapmak istiyoruz. Haydi sende rafa bizim için bir kitap koy.

İLETİŞİM ADRESLERİ : Soldaki fotoğrafı tıklayabilir, www.birmilyonkalem.com, tuzbiber.ferahinmutfagi.com adreslerinden bilgi alabilirsiniz.

Çilek Soslu Yoğurtlu Dondurma

MALZEMELER

½ limon suyu

¼ su bardağı şeker

1 + 1/3 su bardağı yoğurt

Çilekli sos

Çeşitli meyve (vişne, çilek vb)

Çilekli Sos

300 gr çilek

4 çorba kaşığı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı limon suyu

HAZIRLANMASI

Meyveleri mutfak robotunda püre haline getirin ve sos tenceresine koyup orta ateşte ısıtın.

Şeker ve limonuda hemen ekleyip karıştırarak pişirin .Ocaktan alıp, ılınması için farklı bir kaba koyun.

Dondurmanın Hazırlanışı

Dondurma kaplarının ¼ ünü dolduracak şekilde çilek sos koyun . Dondurma kabını dolaba koyup soğutun.

Bu esnada bir kapta yoğurt,limon suyu ve şekeri iyice karıştırın .Kalan çilek sosuda ekleyip karıştırın .Son olarak meyveleri ekleyin.

Dondurma kaplarına yoğurtlu karışımdan ekleyip dondurucuda bekletin.

MALZEMELER

Armutlu sos
*4 Küçük armut, kabuğu soyulmuş çekirdeği çıkarılmış.
*3 Su bardağı su
*1/2 Su bardağı şeker
*4 Yıldız anason
*2 Tarçın çubuğu
*1 Bütün muskat
*1/2 Vanilya çubuğu
*4 Karanfil

Çikolatalı taban
*150 Gr. Sütlü çikolata
*55 Gr. (4 yemek kaşığı) tereyağ
*1 Su bardağı corn flakes
*60 Gr.Kırık fındık (fıstık vb. kullanılabilir)

Karamelli Mus
*1/2 Su bardağı şeker
*2 Yemek kaşığı su
*2 Yemek kaşığı tereyağ oda sıcaklığında
*1 Su bardağı krema

Armut Soslu Glaze
*1/2 Cup ayırdığın armutun pişmiş suyu
*1 1/2 Tatlı kaşığı jelatin, 1 çorba kaşığı suda eritilmiş

Vanilyalı Armutlu Krema
*4 Pişirdiğimiz armut, küçük parçalara bölünmüş.
*4 Yumurta sarısı
*1/4 Su bardağı şeker
*1 Su bardağı ılık süt
*Yarım vanilya çubuğu
*1 Çorba kaşığı toz jelatini 3 çorba kaşığı suya koyarak eritin
*1 Su bardağı krema

Karamelli Kremalı Armutlu Pasta

HAZIRLANMASI

Armutlu sos

Armutları, suyu, şekeri, anason, karanfil, vanilya ve tarçını bir tencereyle birlikte ocağa koyup ,yüksek ateşte kaynatın.

30 dk. sonra ateşi orta seviyeye düşürün ve çatalla armutun pişip pişmediğini kontrol edin, pişen armutları ayrı bir kaba alıp kalan baharatları kaynatmaya devam edin.

Bu aşamada muskatı ekleyebilirsiniz.Su yarıya inince ocaktan alın ve baharatları içinden çıkarın suyu.Bu suyu daha sonra mus yapımında kullanacağız.

Süzdüğünüz baharatları tekrar kullanabilirsiniz.Bu yüzden atmayın.

Çikolatalı Taban

Fırın tepsisine öncelikle pişirme kağıdı serin.

Corn flakes ve fındığı elinizle yada havanda iyice ezin.

Benmari usulü (sıcak su dolu bir kabın üzerine yerleştirdiğiniz ve suya değmeyen başka bir kapta işlemin yapılması) orta ateşte çikolatayı ve tereyağını birlikte eritin.

Çikolatalı karışımı Corn flakesli karışıma dökün. Hızlıca karıştırın ve hemen pişirme kağıdına döküp yayın ve düzeltin.Sertleşince pastayı yapacağınız kalıba yerleştirin.

Karamelli Mus

Önce kremanın 3/4 ünü dolaba koyun.Çırpılmadan önce iyice soğumuş olmalı.

Kremanın kalanını ise bir sos kabında ateşe alın ve iyice ısıtın.

Aynı zamanda kalın tabanlı bir tencereye su ve şekeri ekleyin ve orta ateşte kaynatın.Koyu kahve rengi bir karamel elde edene kadar ateşte tutun.

Tereyağı ve ısıttığını kremayı karamele ekleyin ve iyice ,karıştırın. Karışımda baloncuklar oluşacaktır. Tahta kaşıkla pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Dolaba koyduğunuz kremayı artık çıkarıp iyice çırpın mikserle.

Çırptığınız kremanın 1/3 ünü karamele katlama yöntemi ile yedirin. Kalan kremayı da ekleyip iyice karıştırıp çemberli kalıpta olan çikolatalı tabanın üzerine ekleyin.

Buzdolabına kaldırın ve bir gece bekletip donmasını sağlayın.

Vanilyalı Armutlu Krema

Büyük bir kapta yumurta sarılarını ve şekeri beyazlayana kadar çırpın.

Aynı zamanda sos kabında sütü ve vanilya çubuğunu haşlayın.Kaynamaya başlayınca vanilyayı çıkarıp içini süte ekleyin.

Süte yavaşça ve sürekli çırparak yumurta sarılarını ekleyin.

Orta ateşte karışım yoğunlaşıp, tahta kaşığın arkasında kalacak şekilde olana kadar pişirin ve jelatini ekleyip karıştırın.Ocaktan alıp oda sıcaklığına geldiğinde dolaba koyun soğusun.

Bu esnada kremayı iyice çırpın,haşlayıp küçük parçalara böldüğünüz armutu ekleyin,soğuk krema karışımınıda buna ekleyip, katlama yöntemiyle karıştırın.

Kekin üzerine önce karamelli karışı dökün, bunun üzerine armut parçalı mussu yayın.

En son armutun suyuyla hazırladığınız sostan dökün pastanızın üzerine ve tekrar pastanızı dolaba koyun.

Pastanızı en az 1 gece buzdolabında bekletin.Servizten önce arzu ederseniz meyve ya da farklı şekerlemelerle süzleyerek sunabilirsiniz.

Armut Soslu Glaze

Ilık sosa erittiğin jelatini ekleyip iyice kaynatın.

Sürekli karıştırarak jelatini eritin ve ocaktan alıp ılımasını bekleyin.Ilıyınca pastanın üzerine dökün.

Yemeğe Misafirim Var

Hazırlayan

Birsen Kaplan

Merhaba diyerek başlıyorum ilk yazıma.
Bundan böyle sizlerle blogumun dışında burada buluşacağız.
Misafir ağırlamayı nasıl kolay hale getirebileceğimizi, yorulmadan misafirlerimize hoşgeldiniz diyebilmeyi ve farklı lezzetler, sunmayı masa dizaynını, örnek bir menü ve tarifleriyle sizlere anlatacağım.
Çalışan hanımlarla kolay ve pratik, ev hanımlarıyla zor ve uğraştırıcı yemekler yapmak yerine hepimizin yapabileceği kolay, hızlı, lezzetli ama bir o kadar da şık sofralar hazırlayacağız.
İlk başta, misafirin geleceği günü ve davetli sayısını belirledikten sonra bir davet ne aşamalardan geçiyor birlikte bakalım.

Menüyü Oluşturmak

Benim tavsiyem menüyü misafir gelmeden 2 gün önce kesin belirlemiş olmanızdır. Menüyü oluştururken misafirlerin yemek kültürü ve sağlık durumu, yemeklerin birbiriyle renk uyumu, birbirine benzeyen ya da aynı yiyeceklerin birden fazla yemekte kullanılmaması gibi bazı noktalara dikkat ederek menüyü oluşturalım. Menüde; çorba, arasıcaklar ve mezeler, zeytinyaglı yemekler, salata, ana yemek, tatlı ve içeçekler yer alır.

Alışveriş

Menümüz hazır olunca yemeklerde kullanacağımız tüm malzemeleri yazalım. Sonra listeye göz atıp evdeki malzemeleri alışveriş listesinden çıkarıp listemizin son halini oluşturalım. Alışveriş için eğer zaman uygunsa 1 gün öncesi en idealdir.
Aldığımız malzemeleri yerleştirip yemeklerin yapılmasına sırayla başlayalım ve son olarakda masamızı hazırlayalım. Bu sayıda 6 kişilik misafiri bakın ağırlamak için hangi aşamalardan geçmişim.

Menü

Körili Mercimek Çorbası
Humus
Yoğurtlu Kuskus
Buğday Salatası
Akdeniz Salatası
Zeytinyağlı Yeşil Fasulye
Mantarlı Bonfile Sarma
Fıstıklı Pilav
Sultan Sarması
Ayran- Meyve Suyu

Zeytinyağlıların bir gece dolapta beklemesi için yeşil fasulyeyi bir gün önceden hazırladım, humus için nohutu kaynar suda ıslattım. Salata malzemelerini sirkeli suda bekletip yıkadım.Salata kurutucusunda kurutup saklama kabına koyup dolaba kaldırdım.

Zeytinyağlı Yeşil Fasulye

Malzemeler

1/2 Kilo yeşil fasulye
2 Tane sivribiber
1 Tane domates
1 Tane kuru soğan
1 Çorba kaşığı salça
1 Çorba kaşığı tozşeker
tuz
zeytinyağı

Hazırlanması

Fasulyeleri ayıklayıp doğrayalım. Soğanı yemeklik doğrayıp yağda hafif öldürelim. Sonra içine fasulye, doğranmış biber, domatesi ve salçayı ekleyip kısık ateşte 5 dakika kavuralım. Tuz ve şeker ekleyip suyunuda ilave edip pişirelim.

Sabah ilk olarak Sultan sarmasını(tatlımızı) yaptım ve soğuyunca dolaba kaldırdım.

Sultan Sarması

Malzemeler

1 Kilo süt
1,5 Su bardağı şeker
4 Çorba kaşığı un
3 Çorba kaşığı kakao
1 Paket vanilya
2 Çorba kaşığı margarin
2 Su bardağı hinsitancevizi
2 Poşet kremşanti
1 Su bardağı süt

Hazırlanması

Bir tencerede un, şeker ve kakaoyu karıştıralım. İçine azar azar süt ilave edip karıştırmaya devam edelim. Tencerenin altını yakıp pişirelim. Muhallebimiz pişince altını kapatıp vanilya ve margarini ekleyelim. Soğuyunca mikserle 15 dakika çırpalım. Fırın tepsisine hindistan cevizini yayalım. Üstüne muhallebiyi döküp soğumasını bekleyelim. İyice soğuyunca üstüne çırpılmış kremşantiyi yayalım. Streçleyip 3 saat dolapta bekletelim. Dolaptan çıkarınca önce uzunlamasına 2 'ye bölelim, sonra 2 parmak kalınlığında keselim ve rulo saralım. Dik bir şekilde pasta kağıtlarına yerleştirip tekrar servis zamanına kadar dolaba kaldıralım...

Geceden ıslattığım nohutu haşladım. Humus, yoğurtlu kuskus ve buğday salatasını yaptım.

Humus

Malzemeler

2 Su bardağı haşlanmış nohut
2 Diş sarmısak
1 Çay bardağı tahin
1 Limon suyu
Tuz
Kimyon
Kırmızı tozbiber
Zeytinyağı

Hazırlanması

Haşlanmış nohutların kabuklarını soyalım, varsa eğer robotunuzun haznesine koyalım. İçine sarımsak limon suyu, tahin, tuz ve kimyonuda ilave edip harmanlayalım. Servis tabağına yayıp üstüne yağda kızdırılmış kırmızıtoz biberi dökelim..

Yoğurtlu Kuskus

Malzemeler

1 Su baradğı kuskus
2 Çorba kaşığı mayonez
Tuz
Yoğurt
Nane
İsteğe bağlı sarımsak

Hazırlanması

Kuskus u tuzlu suda haşlayalım. Haşlanınca süzüp soğutalım. İçine mayonez, yoğurt ve sarımsak ekleyip karıştıralım. Naneyle süsleyelim...

Buğday Salatası

Malzemeler

2 Su bardağı haşlanmış buğday
1 Tane havuç
2 Tane sivribiber
3,4 Tane kornişon turşu
1 Tane yeşil soğan
1 Tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Nane
Pulbiber
Zeytinyağı
Nar ekşisi

Hazırlanması

Havucu rendeleyelim. Kornişonu, biberi, yeşil soğan ve maydanozu da doğrayalım. Bir kaba alıp içine haşlanmış buğdayı, tuz ve baharatları, yağ ve nar ekşisini ekleyip harmanlayalım.

Salatalardan sonra soframızın ilk sıcak yemeği, Körili Mercimek Çorbasını hazırlamaya başladım .

Körili Mercimek Çorbası

Malzemeler

1,5 Su bardağı mercimek
1 Tane kuru soğan
1 Tane patates
1 Çay kaşığı köri
1 Çay kaşığı kırmızı tozbiber
Terayağı
Tuz

Hazırlanması

Mercimeği yıkayıp bir tencereye alalım. Soğan ve patatesi soyup tencereye ilave edelim. Suyunuda ekleyip pişirelim. Pişince el blendırıyla pürüzsüz hale getirelim. Tereyağında kırmızı biberi yakıp çorbaya katalım. Köriyide ekleyip bir taşım kaynatalım..

Ana yemegim olan Mantarlı Bonfile Sarma ve Pilav için ön hazırlıklarını yapıp pişirmeye hazır hale getirdim. Yemeğe yarım saat kala pişmeye bıraktım.

Mantarlı Bonfile Sarma ve Pilav

Malzemeler

6 Tane ince dövülmüş bonfile
1 Tane kuru soğan
2 Tane kırmızı biber
7,8 Tane konserve mantar
Tuz
Sıvıyağ
Karabiber
Kırmızıbiber

Salçalı Sos İçin

2 Çorba kaşığı salça
2 Çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 Domates rendesi

Hazırlanması

Soğanı yarım ay doğrayıp tavaya alalım. Sıvıyağ ekleyip öldürelim. İçine julyen doğranmış biberleri ekleyip biraz daha kavuralım. İnce doğranmış mantar tuz ve baharatlarıda ekleyip altını kapatalım. Bonfileyi bir tabağa serelim, içine harcı koyup sigara böreği gibi saralım.

Kürdanla tutturalım. Bir tencereye koyup saldığı suyu çekene kadar pişirelim. Sonra yağ koyup kısık ateşte her tarafını kızartalım. Sos için sosluğa yağ ve salça koyup kavuralım. Domates rendesi ve tuz koyup bir taşım kaynatalım. Servis yaparken bonfileyi tabağa koyup üstüne sosu dökelim.

Fıstıklı Pilav

Malzemeler

2 Su bardağı basmati pirinç
1 Çay bardağı kabuksuz anetp fıstığı
Tereyağı
Tuz

Hazırlanması

Tereyağında fıstıkları çok az kavuralım. Pirinci ekleyip tuz ilavesiyle kavurmaya devam edelim. İyice kavrulunca suyunu ilave edip pişirelim.

İçicek olarak evde yapmayı uygun bulduğum ayranı çırpıp sürahisine koydum ve dolaba kaldırdım. Salatamı hazırladım.

Akdeniz Salatası

Malzemeler

Akdeniz yeşilliği
Turp
Havuç rendesi
Mısır

Sosu İçin

Zeytinyağı
Limonsuyu
Fesleğen

Son olarak da masamı hazırlayıp misafirlerimin gelmesini bekledim. Anlattığım ve gördüğünüz gibi aslında hiç de zor olmadı misafir ağırlamak...
Bir dahaki sayıda başka misafirlerle başka menülerle buluşmak üzere...
Mutlu kalın...

İLGİNÇ MUTFAK ALETLERİ

Giles and posner hotdog (sosisli) makinası

Gilesandposner.com

Ding 3000 Değişik ebatlarda kesilmeye hazır kek kalıbı

Mocoloco.com

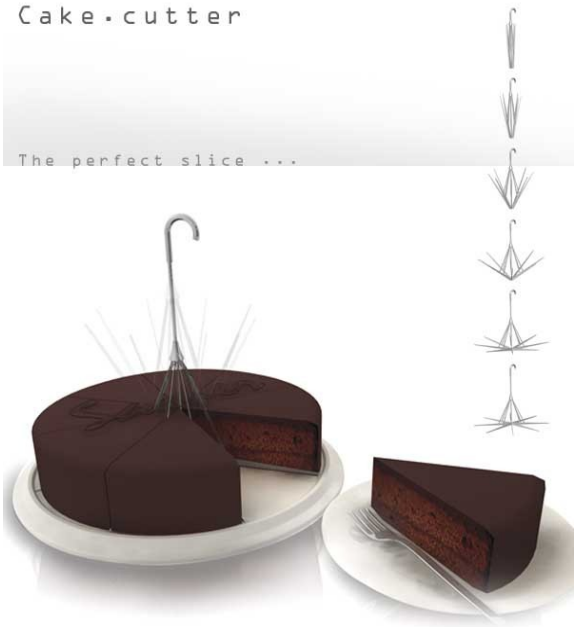
Designboom dan
Kesme tahtası ve tartı

Foodiegadgets.com

İLGİNÇ MUTFAK ALETLERİ

Gaggenau asansörlü fırın

Gaggenau.com



Design boom pasta dilimleyici

Designboom.com

Holland Electro Mikrodalga ve TV

Luxurylaunches.com

Pratik Bilgiler

Fırında tavuk pişirirken üstüne sürdüğünüz yağa şeker ilave ederseniz nar gibi kızaracaktır.

Tuz, sütü keser. Bu nedenle, başamele ve diğer sütlü soslara, kıvamı bulduktan sonra tuz koyunuz.

Açtığınız hamurun hafif olması için bir miktar maden suyu ekleyebilirsiniz.

Ferah'ın Mutfağı

2. YEMEK YARIŞMASI
1-30 HAZİRAN 2009

Aşağıda kuralları ve şartları okuyacağınız yarışmaya; yöresel, dünya mutfaklarından veya kendi tariflerinizle katılabilirsiniz. Amacımız biraz eğlenmek, eğlenirken de yeni arkadaşlar edinmek, yeni tarifler keşfetmek. Sizlerin katılımı ile gerçekleşecek bu yarışma Ferah'ın biraz sıcak biraz soğuk, bazen acı bazen tatlı ama herzaman sevgi dolu mutfağında ödüllenecek. Neden sizin tarifiniz ve sunumunuz olmasın! Yarışmaya katılan arkadaşlara bol şans. Destekleyen tüm dostlara teşekkürlerimi sunuyorum.

Ferah'ın Mutfağı 2.Yemek Yarışması kategorileri

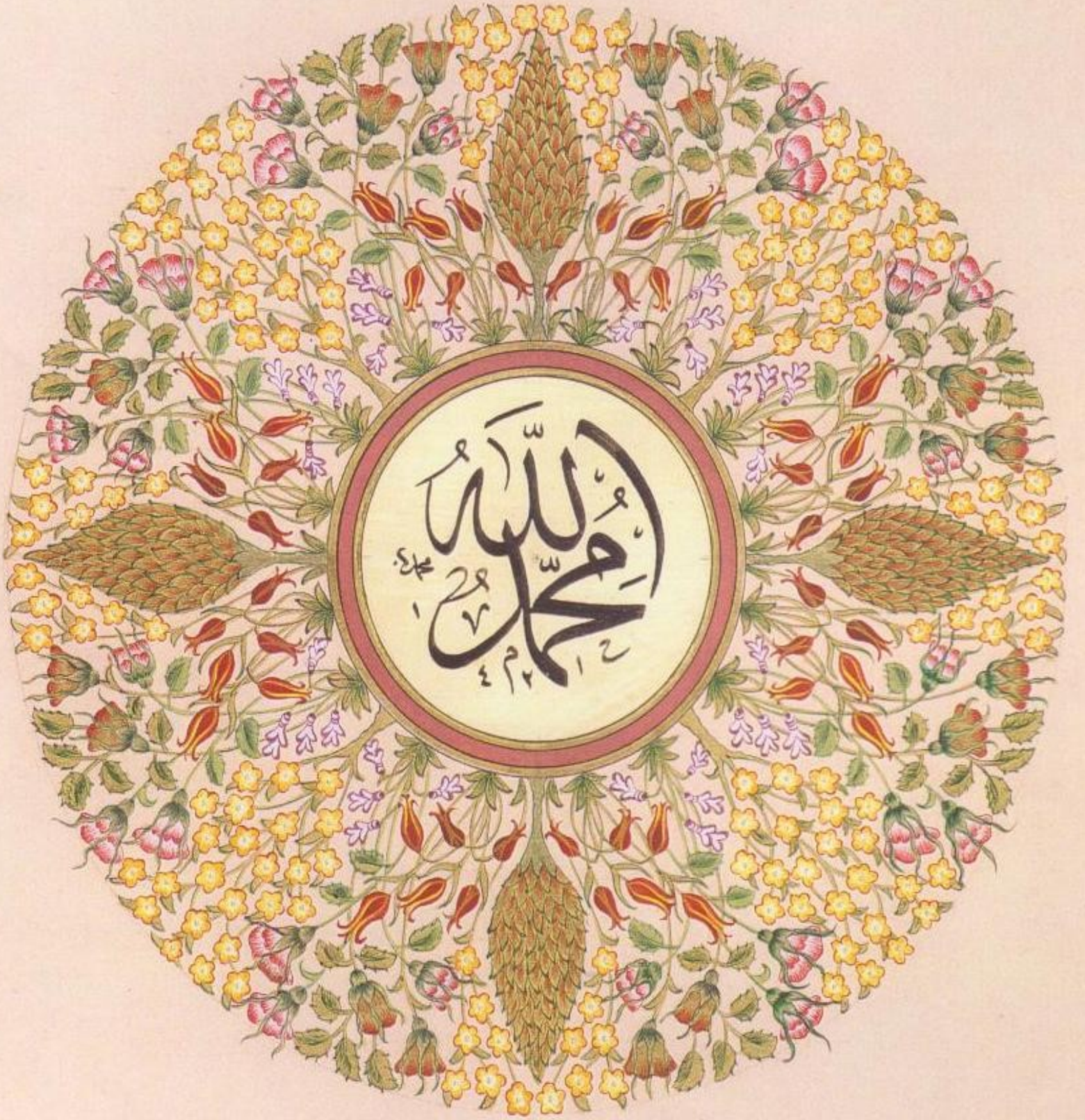
- SALATALAR
- ET VE TAVUKLU YEMEKLER
- SEBZELİ YEMEKLER
- TATLILAR VE PASTALAR
- HAMUR İŞLERİ (KEK,BÖREK,KURABİYE)

KURALLAR VE ŞARTLAR

1. Katılacağınız kategoriyi, isminizi ve ülkenizi **ferah@ferahinmutfagi.com** adresine aşağıda belirtilen şekilde fotoğraf ve tarifinizi ekleyerek gönderiniz.
2. Katılımcı yanlızca bir kategoride yarışabilecektir.
3. Yarışmaya yaptığınız yemeğin **en az 2 adet fotoğrafı** ile katılmanız gerekmektedir. Bu fotoğraflardan ilki yapılış aşamasındaki, diğeri servis edilecek halini göstermelidir.
4. Her kategori 15 kişi ile sınırlıdır. Tarifleriniz gönderme sırasına göre sitemize eklenecektir.
5. Her kategoride bir kişi birinci seçilecektir.
6. Yemek tarifleriniz site ziyaretçileri tarafından değerlendirileceği için tariflerinizin anlaşılabilirliği, uygulaması ve fotoğraflarınızın kalitesi önem taşıyacaktır.
7. Puanlama sitemize gelen tüm misafirlere açık olacak, katılımcı ve site ziyaretçileri her kategoride bir oy kullanabilecektir.
8. Yemek tariflerinizi **18 Haziran 2009** Tarihine kadar gönderip yarışmaya katılabilirsiniz. Katılımcılar ve isimleri katılmış oldukları kategoriler altında listelenecektir.
9. Göndermiş olduğunuz yemek tarifleri ve fotoğrafları **20-30 Haziran 2009** itibari ile sitemizde yayınlanacak ve puanlama başlayacaktır.
10. Puanlama **30 Haziran 2009** gecesi sona erecektir.Almış oldukları puanlara göre birinciler duyurulacaktır.

TEZHİP

Hazırlayan : Elif A.Kolan



Ümmü Gülsüm TERZİ eseridir.

Tezhip`i bir buçuk yıldır GESMEK`te (Kocaeli Gebze Belediyesi Güzel Sanatlar ve Meslek Edindirme Kursları) amatör olarak yapıyorum ve daha öğreneceğim çok şey var. Aranızda bu sanat dalına ilgi duyanlara, yapmak isteyenlere bir ışık, biraz olsun bilgi edinmek adına, değerli hocamız Ümmü Gülsüm Terzi ile sizler için görüştük. Bu sanatı en iyi o yorumlar dedik ve sorularımızı yönelttik.

Bize kendinizi tanıtırmısınız ?

Ümmü Gülsüm TERZİ, 1988 senesinde Ayten Tiryaki hocayla TEZHİP sanatına başladım. 1998-2000 yılları arasında Topkapı Güzel Sanatlar Tezhip Bölümü'nde Semih IRTES, Mamure ÖZ ile tezhip egitimime devam ettim. 2004-2006 yılları arasında Emel SÖNMEZIŞIK (Akademisyen) ile eğitimimi tamamlandım.
Notredommesion, Bahçeşehir, Taksimsanat, Yıldız Şale, Tuze karma sergilerine katıldım. 2005 yılından bu yana Tezhip Eğitmeni olarak çalışmaya devam ediyorum.

Tezhip nedir?

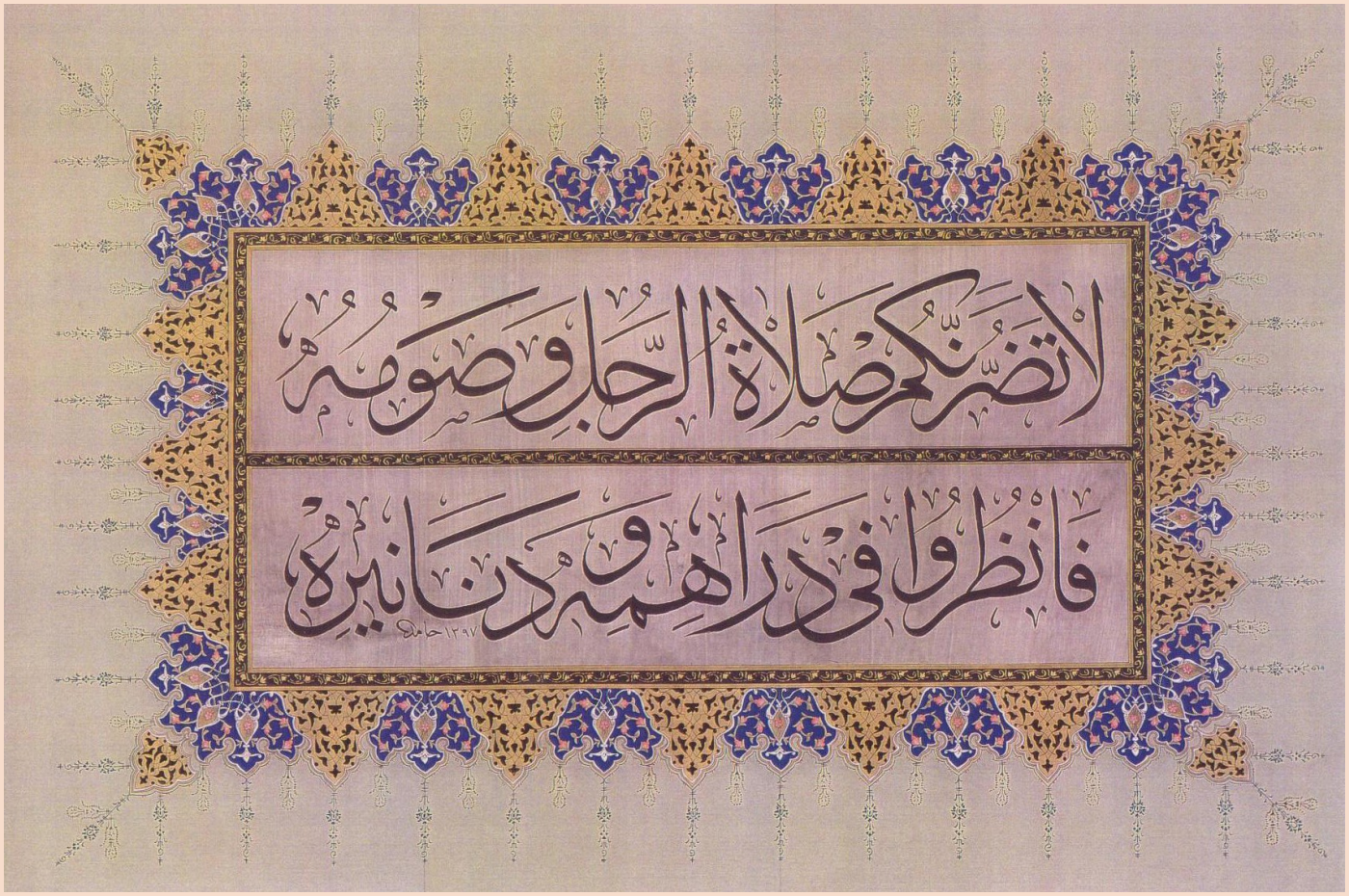
Eski geleneksel kitapçılık sanatlarımızdan birisi olan tezhip sanatı uzun ve köklü bir geçmişe sahiptir. Tezhip sözcügü Arapça ZEHEB (Altın) sözcüğünden gelmektedir. Altınlamak anlamını taşır. El yazması eserleri, murakka denilen hüsn-i hat yani güzel yazı levha ve albümleri ile padişah tuğralarına altın ve boya ile yapılan bezeme sanatına verilen addır.
Tezhiple bezenmis eserlere "Müzehhep", ezilmis altinla birlikte sulu guvas boya ile tezyinat yapan sanatçilara "Müzehhip" "Müzehhibe" denir.

Tezhip sanati Türk'lere ait bir sanatdalimidir?

Ilk tezhip örnekleri 8. Ve 9. yy'da Orta Asya'da Karahoca ve Bezeklik'teki Uygur Türklerine ait duvar fresklerinde bugün kullandigimiz stilize ve yari stilize motifleri bazen yazilarin kenarinda bazen de rahiplerin elindeki bir dalda yer almistir. Büyük Selçuklu Imparatorlugu'nun çökmesiyle uzun süre hakimiyetini sürdüren Anadolu Selçuklulari tezhip sanatini Anadolu'ya tasimislardir. 15.yy'da Fatih Sultan Mehmet'in sanata karsi olan düskünlügü nedeniyle birçok sanat dallarinda oldugu gibi tezhip sanati da gelismistir. Bu dönemin en önemli tezhipçisi "Baba Nakkas" tir. Tezhip sanatinin gelisme devri olan bu yillarda bir önemli devirde 2. Bayezid dönemidir. Kanuni Sulatan Süleyman devri birçok yeni üslubun kullanildigi zengin bir dönemdir.
Cumhuriyet'in ilanina kadar olan süreçte batili etki ile devam eden geleneksel sanatlar, tamamen durma noktasina gelmisse de 1914 yilinda hattatlar mektebi daha sonra sark tezyini sanatlari adi altinda güzel sanatlar akademisine baglanarak sanatin gelismesi saglanmistir. Necmettin Okyay, Ismail Hakki Altunbezer, Rikkat Kunt, Muhsin Demironat tezhip sanatinin tekrar klasik anlamda canlanmasini saglayan kisiler olarak öne çikmislardir.

Tezhip'te kullanılan malzemeler nelerdir?

Altın, Tezhib sanatının başlıca malzemesidir. Bugün Tezhip sanatı ile uğraşan müzehhipler altını varaklar halinde veya hazır temin etmektedirler.



Ümmü Gülsüm TERZİ eserleridir.

Fırçalar, Tezhip'te kullanılan fırçalar, kullanıldıkları yerlere göre isim alırlar. Müzehhipler bugün samur kılından hazır fırçalar kullanmaktadır.
Tahrir fırçası: Yalnız tahrir çekmek için kullanılan bu fırçanın, müzehhip için özel bir önemi vardır. Çok ince ve muntazam uçlu olmalıdır.
Zemin fırçası: Zeminin büyük ve küçüklüğüne göre kalınlıkları değişir.
Altın fırçası: Değişik kalınlıkları olan ve altın sürmede kullanılan fırçalardır. Sarı ve yeşil altın için ayrı ayrı fırçalar kullanılır.
Mühreler: Tezhip'te altın kullanıldıktan sonra, parlatılarak boya görünümünden çıkarılır. Bu parlatmada zermühre kullanılır.
Boyalar: Eski tezhip sanatımızda kullanılan boyalar, kök ve toprak boyalardan hazırlanırdı. Günümüzde müzehhipler hazır şişe boyaları kullanmaktadır. Bunlar (gouache) sulu boya ve akrilik, ecolin olmak üzere çeşitli boyalardır.
Kağıtlar: Kitap sanatlarında yazı malzemesi olarak kullanılan kağıtların en eskisi parşömendir. Daha sonra papürüs görülür. Papürüs yerini yavaş yavaş kağıda bırakmıştır. Tezhiplenmeden önce kağıt aharlama, mühreleme ve uzun süre bekletilme gibi aşamalardan geçirilerek, en elverişli duruma getirilerek kullanılır.

Tezhip'in kuralları varmıdır?

Tezhip sanatini meydana getiren motiflerin kendine has çizim kurallari vardir. Bu kurallara uyularak çesitli desenler meydana gelir. Ilk olarak desen hazirlanir. Sonrasinda Hat nisastayla aherli kagit üzerine yapistirilir. Sonra cetvelleri çekilerek desen, kagidin üzerine çesitli usullerle geçirilir. Daha sonra ilk olarak altinlama islemi yapilir. Mühre ile sürülen altin parlatilir. Kontürleme isleminden sonra çiçekler renklendirilir.

Tezhip'i herkes yapabilirmi?

Içinde gerçekten Tezhip sevgisi ve sanat sevgisi olan herkes tezhip sanatini yapabilir.

Bu sanatla ilgili ülke çapinda yarismalar düzenleniyormu?

Türkiye genelinde düzenlenen kurslar kendi bünyelerinde yarismalar düzenlemektedir. Ayrica yarisma harici kursiyerler ve yine bu isin içinde olan kisilerin sahsi eserleri acilmaktadir...

Tezhip'e baslamak isteyenlere tavsiyeleriniz nelerdir?

Tezhip sanati için çok çalismalari gerekiyor. Ilk olarak bu isi severek yapmalari gerekmektedir. Gönüllerini koyarak bu isi yaparlarsa basarili olacaklarina inaniyorum.

GESMEK ile ilgili söylemek istedikleriniz?

5 yıldan bu yana Gebze Belediyesi sanatla uğraşmak isteyen kişilere bütün imkanları sunmuştur. GESMEK bünyesinde bir çok kurs bulunmaktadır. Bütün branşlarda katılım ücretsiz olup ilgilenen kişilerin bu kurslardan faydalanması sağlanmaktadır. Sanat veya diğer branşlarda eğitim almak isteyen kişilerin bu imkanları değerlendirmesi kendileri adına faydalı olacaktır.

Fıstıklı Kurabiye

MALZEMELER

1/2 Su bardağı (½ cup,100 gram) şeker
1/2 Cup (100 gram)kahverengi şeker
100 Gr.(8 tatlı kaşığı) tereyağ,parçalara ayrılmış
1 Yumurta
1 Tatlı kaşığı vanilya
1/2 Tatlı kaşığı karbonat
175 Gr.(1 1/4 cup / su bardağı) un
1/2 Çay kaşığı deniz tuzu(mümkünse)
100 Gr. (1 1/2 cup/ su bardağı) damla çikolata
100 Gr. (1 cup/su bardağı)fıstık ve badem fırınlanmış ve parçalanmış

HAZIRLANMASI

Fırını önceden 150 derecede ısıtıp, fırın tepsisine pişirme kağıdı yayın.
Şeker ve tereyağını pürüzsüz, krema görüntüsü alana kadar çırpın.

Karışıma yumurta,vanilya ve karbonatı ekleyin ve iyice karıştırın.
Un ve tuzu da ekledikten ve homojen bir karışım haline geldikten sonra damla çikolataları ,fıstık ve bademleri ekleyip tahta kaşıkla hafifçe karıştıralım.
Hamurdan küçük (4 cm) parçalar alıp, aralıklarla fırın tepsisine dizip en fazla 15 dk pişirin.
Rengi hafif kahverengiye dönecek, bu aşamada fırından çıkarın.Fırından alınca tel üzerinde soğumaya bırakın.
Kurabiyeleri hava geçirmez bir kapta 3 gün saklayabilirsiniz.

Matcha Çaylı Muslu Pasta

MALZEMELER

135 Gr. Yumurta beyazı
(yaklaşık 4.5 yumurta beyazı)
5 Adet yumurta sarısı
125 Gr. Toz şeker (2 kaşığı yumurta sarısında kullanılacak)
125 Gr. Un

Beyaz Çikolatalı Mus

3 Tatlı kaşığı agartin
255 Gr. Küçük parçalara kesilmiş beyaz çikolata
3/4 Bardak süt (mümkünse diyet)
1/8 Tatlı kaşığı tartar kremi
2 Yumurta akı
4 Yemek kaşığı şeker

HAZIRLANMASI

Oda ısısındaki yumurta beyazı bir tutam tartar kremi ile birlikte mikserle yumuşak tepecikler olana dek çırpılırken bir yandan da şeker azar azar ilave edilir. Mikserin hızı arttırılarak yumurta akları sert tepecikler oluncaya dek çırpılır. Ayrı bir kapta yumurta sarılarına iki kaşık şeker ilave edilerek çırpma teli ile birkaç dakika çırpılır. Mikserde çırpılan yumurta beyazlarına sarılar ilave edilir ve köpükleri indirilmeden karıştırılır. Bu karışıma un azar azar elenerek eklenir ve yine köpüklerin indirilmemesine dikkat edilerek karışımın bütünleşmesi sağlanır. Hazırlanan karışımın yarısı başka bir kaba alınır ve gıda boyasıyla renklendirilir. (Ben yeşil renk için matcha çayı kullandım)
Iki pata ihtiyacımız olduğundan, kalıbınızın ölçüsünden biraz daha büyükçe olarak yağlı kağıda iki tane daire çizilir. Kağıda çizdiğiniz dairelerin, çizili yüzü tepsiye gelecek şekilde iki ayrı tepsiye yerleştirilir.Sıkma torbasının ucuna 1 cm. çapında yuvarlak duy takılarak hazırlanan yeşil hamur 1 cm. ara ile şerit halinde yağlı kağıt üzerine sıkılır. Diğer beyaz hamur da sıkma torbasının içine doldurulur, boşluklara sıkılarak istenilen desen tamamlanır . Her iki pat da bu şekilde hazırlandıktan sonra 200 derecedeki fırında teker teker kontrollü olarak 10 - 15 dakika pişirilir.
Bir cezveye birkaç kaşık su ve agartini koyup karıştırarak kaynattım. Aynı anda başka bir kapta sütü

kaynama noktasına kadar getirip erimiş olan agartini sütün içine ilave ettim ve tekrar karıştırdım. Bu karışımı küçük parçalara kesilmiş olan çikolataların üstüne yavaş yavaş ilave ederken bir yandan da karıştırarak çikolataların erimesini sağladım. Tamamen eriyen çikolataları bu kez de soğuk su dolu bir kabın içine oturtarak soğuyup katılaşmaya bıraktım.Öte yandan ısıya dayanaklı bir cam kaba yumurta akını, tartar kremi ve şekeri koyup, içinde su kaynayan bir tencereye oturtun. Tel çırpıcı ile çırparken yumurtaların ısınmasını sağlayın. Şeker eriyip yumurta akları 71 dereceye ulaşana kadar ısıtıp bir yandan da telle hızlıca karıştırın. 71 dereceye ulaşınca benmari düzeneğinden alıp bu kez de mikserle kuvvetlice çırparak sert tepecikler olana kadar oda ısısına gelmesini sağlayın . Kar haline gelmiş olan beyazları soğumuş olan çikolatalı karışıma yavaş yavaş köpüklerini indirmeden ilave edin.

isilca.blogspot.com

editörün seçimi

HAYAT BİR KERE

hayatbirkeree@hotmail.com

Beyaz Karanfiller

Küçük bir şansla başladı yaşam. Belki de hiç bir şeyden etkilenmeden, mücadele vermeden elde ettiğimiz çok özel bir şans. Bir beden de var olduk, o bedenle yaşama başladık. Zamanla farkettik bu bedenin ne kadar özel olduğunu... Sonra “anne” demeyi öğrendik bu özel varlığa...

Hayatımızda, asla çıkaramayacağımız, yaşamımıza önemli katkıları olan insanlar vardır. Bunların başında da kuşkusuz annelerimiz gelir. Anneler günü nasıl doğmuş öncelikle buradan başlayalım sonra sözü kendi anneme bırakacağım...

Anneler gününün nereden kaynaklandığını anlatanlar günün yaratıcısı olarak hep annesini kaybetmiş olan küçük bir kızdan bahsederler. Gerçekte ise bu fikri hayata geçiren Anna Jarvis, annesini 1905 yılında kaybettiğinde 41 yaşındaydı.

Anna Jarvis 9 Mayıs 1905'de de annesini kaybetti. Annesi ile beraber yaşamasına rağmen, annesi öldükten sonra "Ona hayatta iken gerekli ilgiyi gösteremediğine inanıyor ve bunun ezikliğini duyuyordu.

İki sene sonra Mayıs'ın ikinci pazarında, annesinin ölüm yıldönümünde arkadaşlarını evine çağırdı ve bu günün anneler günü olarak ülke çapında kutlanması fikrini ilk onlara açtı. Amerika'nın önde gelen bir giysi tüccarı da finansal desteği sağladı.

İlk anneler günü Jarvis'in annesinin dini dersler verdiği Grafton'daki bir kilisede, 10 Mayıs 1908'de, 407 çocuk ve annesinin katılımı ile kutlandı. Jarvin her bir anneye ve çocuğa kendi annesinin en çok sevdiği çiçek olan karanfillerden birer tane verdi. O günden sonra, temizliği, asaleti, şefkati ve sabrı ifade eden beyaz karanfil Amerika'da anneler gününün sembolü olarak kabul edildi.

Sıra anneler gününü "milli bir gün" olarak kabul ettirmeye gelmişti. Jarvis, tarihte tek bir kişi tarafından gerçekleştirilen en başarılı mektup yazma kampanyası ile ulaşabildiği herkese bu fikrini iletti. Fikir o kadar çabuk kabul gördü ki, Senato onaylamadan çok önce, birçok eyalet ve şehirde anneler günü kutlamaları gayrı resmi olarak başlatılmıştı bile.

Sonunda 8 Mayıs 1914'de Mayıs'ın ikinci pazarı 'Anneler Günü' olarak resmen ilan edildi.
Anna yoğun çalışmadan evlenmeye ve çocuk sahibi olmaya fırsat bulamadı. Her anneler günü onun için bu yönden acı oldu.

Ve söz annemde...

Sevgili anneler ve anne adayları, öncelikle şunu söylemeliyim ki koca bir yılda, tek bir günün anneler günü adı altında olması beni mutlu ettiği kadar üzüyor da. Çünkü, bu dönemde birçok reklam ve tanıtım yapılıyor. Ne yazık ki, annesini kaybetmiş birçok insan var. Ve onlar için zaten hüzünlü olan bugünün daha da zorlaştığını düşünüyorum.

Şu bir gerçek ki, annelik en zor meslek. Annelik, her şeyden önce fedakarlık demek. Başka birisi için yaşamak demek. Eğer tüm bu zorlukları göze alamıyorsanız, anne olmaya hazır değilsiniz demektir. Ancak, ben annelere şunu önermek istiyorum. Her zaman hayattan kendinize bir parça ayırın. Unutmayın ki, geçen zaman geri gelmiyor... Tüm annelerin anneler günü kutlu olsun...

Anneme beni kırmayıp, fikirlerini bizlerle paylaştığı için teşekkür ediyorum.

Ben henüz anne olmadım . Ama, dünya iyisi bir annenin bir meleği hatıra kaldı. O, hayatıma girdikten sonra anneliğin ne demek olduğunu çok fazla anladım. Onun canı yandığında canımın yanmasını, üzüldüğünde üzülmeyi, güldüğünde mutlu olmayı öğretti bana. Anneler elbetti ki hakları ödenmeyen, çok özel duygular taşıyan değerli insanlar. Ben, deyim yerindeyse, biraz da olsa tattım bu duyguyu. Ve annelere olan saygım daha da arttı.

Hayatın koşuşturması içinde, anneleri ihmal ettiğimizi düşünüyorsak, bugünü en azından bir fırsat bilelim. Biz evlatlar, bugün birer sihirli değnek olalım ve tek görevimiz sadece onları mutlu etmek olsun.

Dilerim ki hiçbir çocuk annesiz kalmasın ve hiçbir anne de evlat acısı yaşamasın. Beyaz karanfiller asla ama asla solmasın. Bir günün adı anneler günü olabilir, ama biz her gün en azından bir kere annemize seni seviyorum demeyi unutmayalım...

Tüm annelerin saygıyla ellerinden öpüyorum...
Anneler gününüz kutlu olsun...

Sevgilerimle...
Begüm MOL

Pekmezli Vanilyalı Kek

MALZEMELER

3 Yumurta
1 Su bardağı şeker (1 parmak az)
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı pekmez (ben keçiboynuzu pekmezi kullandım)
1 Su bardağı süt
2.5 -3 Su bardağı arası un (bardak farkı olabilir çünkü)
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

Vanilya sos:

1 Yumurtanın sarısı
1 Çay bardağı şeker (1 parmak az)
1 Su bardağı süt
1 Yemek kaşığı nişasta
1 Küçük kutu krema
1 Çubuk vanilya veya 2 paket vanilya

HAZIRLANMASI

Pekmezli Vanilyalı Kek
Hepsi sırasıyla karıştırılıp, yağlanmış kalıba dökülür ve ısıtılmış fırında 170 derecede pişirilir.

Vanilya Sos
Hepsini sıvılardan başlıyarak sırayla koyup kısık ateşte kıvama getiriniz .Hafif akıcı bozadan biraz sulu kıvam iyidir. Sonra tel ince süzgeçten geçirip vanilya çubuğu ve tortuları atınız. Sosunuzu iyice soğutup dilimlediğiniz kekin üzerine servis anında gezdiriniz.

birdutmasali.blogspot.com

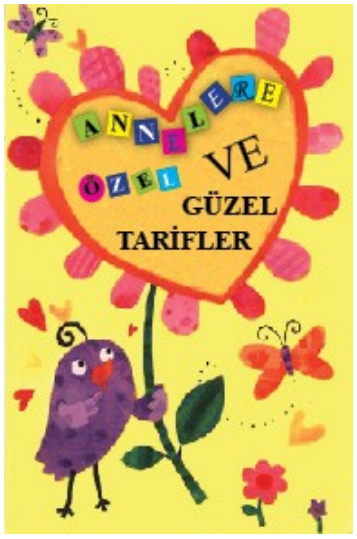
editörün seçimi

Yemek Etkinlikleri

YE Etkinlikleri

YE Etkinliklerinin bu ayki ev sahibi Yasemin Mutfakta. Konusunu Dondurma olarak seçmiş
Etkinliğe katılacağınız fotoğraf, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa sadece katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte 24 Mayıs 2009 tarihine kadar **Yaseminmutfakta@hotmail.com** adresine göndermeniz gerekmektedir.
http://yaseminmutfakta.blogspot.com/

Yaman Etkinlikler



Yaman Etkinliklerin bu ayki evsahibi Özlemhan . Konusunu Annelere Özel ve Güzel Tarifler olarak belirlemiş.
Etkinliğe katılacağınız fotoğraf, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa sadece katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte **ozhan.29@hotmail.com** adresine göndermeniz gerekmektedir.

http://www.ozlemhan.blogspot.com/

Porselen Demlik Çay Saati Etkinliği

Porselen Demlik Çay Saati Etkinliği bu ay
42.hafta etkinliğini yapıyor.
Ev sahipliğini
4 Mayıs 2009 - 18 Mayıs 2009 Tarihleri arasında
http://tarifdunyasi.com gerçekleştirecektir.
Tariflerinizi hazırlayarak ve tarifinize"PORSELEN DEMLİK ÇAY SAATİ 42.HAFTA " başlığını yazarak sayfanızda yayınlamanızı rica ediyorum .

Morpatlican

Pasta, kurabiye yapamıyorum diye üzülmeyin artık çok yakınınızda biri var. Kurslarımızda hem eğlenceli vakit geçirirken hemde yakınlarınıza çok özel ve güzel pasta, cup cake ve kurabiye yapmanın tadına varacaksınız.

KURABİYE VE CUP CAKE KURSU
ŞEKER HAMURLU PASTA KURSU
KURABİYE YAPIM VE SÜSLEME TEKNİKLERİ
CUP CAKE YAPIMI VE SÜSLEME TEKNİKLERİ
KREMALI PASTA YAPIMI
ŞEKER HAMURU İLE MODELLEME
ŞEKER HAMURU İLE ÇİZGİ FİLM KARAKTERİ MODELLEME
TEK KİŞİLİK PASTA KURSU
KENDİ PASTANI KENDİN YAP
MİNİKLERE ATÖLYELER

SADECE İZMİR VE ÇEVRESİ

Detaylı bilgilere web sitemizden, e-mail veya **0532 263 77 50** numaralı telefondan ulaşabilirsiniz.

www.morpatlican.com
http://morpatlican.blogspot.com

morpatlican@yahoo.com

Fuschia

ÇANTALAR

AYAKKABILAR

ELBİSELER

TAKILAR

Her ay modayı, yeni çıkan ürünleri in leri out ları bizim sayfalarımızdan FUSCHIA dan takip edebileceksiniz. Sizin için en güzellerini, en özellerini seçtik.....

BURCU & NURCAN

BU SEZON OLMAZSA OLMAZ!

Beyaz kotlar

Kotumuzun modeli ister ispanyol, ister skinny, ister boyfriend , ister kısa dar paça olsun! Yeterki beyaz olsun.

Boyfriend kotlar

Sevgiliden, arkadaştan, kankadan aşırılmış gibi duran 2009 trendi .Özellikle yırtık modelleri daha çok kullanılacak.

Kim demiş erkek kıyafetleri seksi değildir diye eğer içindeki bir bayansa ne kadar seksi olunabileceğini hep beraber göreceğiz. Bu sezon bayanlarda erkek takımları çok moda üstelik omuzlarımız dimdik duracak çünkü vatkalar geri döndü! Takım elbiselerin ve smokinlerin yanı sıra dolabımızın en vazgeçilmezi blazer ceketlerimiz olacak. Rengârenk bolundan darına kısasından uzununa ister gündüz ister gece blazer ceketleri her turlu kıyafetin üstüne giyeceğiz. Bu takım modasının öncülerinden olan Yves Saint laurent ise bu sezon için unisex takımlar çıkarttı

Yves Saint Laurent

Ünlülerin havalı piştileri!
Louis Vuitton Spicy Sandals Modelleri

Louis Vuitton un Spicy sandallarının fiyatları 1500 ile 3000 dolar arasında.

Gladyatör ayakkabılar!

yüksek topuklu , platform topuklu ve ya düz tabanlı çeşit çeşit..

Mui Mui

Chloe

Michael Kors

Christian Louboutin

Yaz mevsiminin kendini göstermeye başladığı bugünlerde yaza uygun daha hafif kıpır kıpır parfümler almanın da tam zamanı işte sizin için seçtiklerimiz.

Lacoste Love of Pink Edt

Dişiliğin ve romantizmin yeni tanımı Lacoste Love of Pink .Touch of Pinkle başlayan tatlı kokular love of pink te sevgiyle gelişiyor .Kan portakalı ve limon kabugundan gelen ferahlık pembe manolya ve dişi tensel çiçek kokularıyla cilde yerleşerek ısınıyor bu dişi koku bir sevgi eliksirine dönüşmek üzere bir vanilya öpücüğüyle tamamlanıyor.

Bvlgari Omnia Green Jade

Nemli taze yeşil açılış; doğal kaynak suyu yeşil mandarin. Beyaz çiçekler ile bezenmiş kalp; beyaz şakayık, Latin çiçeği, armut ağacı çiçeği, yasemin yaprakları. Aydınlık ve ipeksi notalardan oluşan feminen ve tensel baz; taze şam fıstığı, beyaz odunlar, misk.

Nina Ricci Nina

Düşlerimizi ve duygularımızı harekete geçiren büyüleyici ve görsel bir dünya… Bu olgun, meyveli çiçeksi nesnenin teninize yerleşmesine teslim olacaksınız. Calabria ve Cairinha limonlarından yansıyan tazelik tıpkı bir kahkaha patlaması gibi hissediliyor. Koku daha sonrasında meyveli bir yola geçiyor. temel notalarında elma ve beyaz sedirin hafifi ağaçlı kokularının sağladığı yumuşak ve rahatlatıcı dokunuş yumuşak misk tenselliğiyle tamamlanıyor.

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Burcu&Nurcan
Elif A.Kolan

FOTOĞRAFLAR

Birsen Kaplan
(birseninmutfagi.blogspot.com)
birdutmasali.blogspot.com
derininperievi.blogspot.com
Ferah A.Tırıç

TASARIM

Ferah A.Tırıç

İLETİŞİM

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com
tuzbiber.ferahinmutfagi.com